

園児食以上児

C

産地が複数ある場合は、加工工場の所在を記載しております。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 434人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
白飯110g																	
こめ 水稻穀粒精白米						50	2.17	k g	北海道								
キッシュ																	
玉子(液卵)						25	10.96	k g	北海道								
ほうれんそう 冷凍						6	2.741	K g	中国								
ハムロース千切カット0.5cm						6	2.604	K g	アメリカ								
キュービックチーズ5mm						4.5	1.953	k g	日本								
普通牛乳						3	1.302	本	日本								
食塩						0.1	0.002	袋	日本								
こしょう						0.01	0.014	PC	日本								
サフラワー油						1	0.026	缶	日本								
ごまささみカツ																	
ごまささみカツ 22g						11	217	ヶ	中国								
揚げ油						2	0.053	缶	日本								
ケチャップ																	
幼)トマトケチャップ						3	1.302	k g	日本								
かぼちやのマッシュ																	
ダイス南瓜						5	2.17	K g	ベトナム								
マッシュポテト						3	1.302	K g	北海道								
水						10	4.34										
上白糖						1.5	0.651	K g	日本								
塩・こしょう						0.1	0.174	本	日本								
有塩バター						1	0.964	個	日本								
麻婆豆腐																	
もめん豆腐						28	30.38	丁	北海道								
ぶた ひき肉						5	2.17	K g	北海道								
白ネギカット						5	2.17	K g	中国								
赤味噌						1	0.434	K g	日本								
濃口醤油						1	0.434	k g	日本								
合成清酒						1	0.434	k g	日本								
中華味						0.1	0.043	k g	日本								
てんめんじゃん						0.8	0.347	P	日本								
にんにく おろし						0.1	0.043	K g	日本								
しょうが おろし						0.1	0.043	K g	日本								
ごま油						1	0.289	本	日本								
片栗粉						3	1.302	K g	日本								
水						30	13.02										
黄桃缶																	
ダイス黄桃 1号缶						20	4.822	缶	中国								
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	398	13.4	13.2	1	267	52.9	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
398	13.4	13.2	1	267	52.9	398	13.4	13.2	1	267	52.9	398	13.4	13.2	1	267	52.9

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

法令で規定する特定原材料7品目

卵	小麦	乳	そば	落花生	えび	かに
			×	×	×	×

表示を推奨する特定原材料20品目

あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	キウイ	牛
×	×	×	×	×	×	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
×		×	×			×
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	×		×	×		